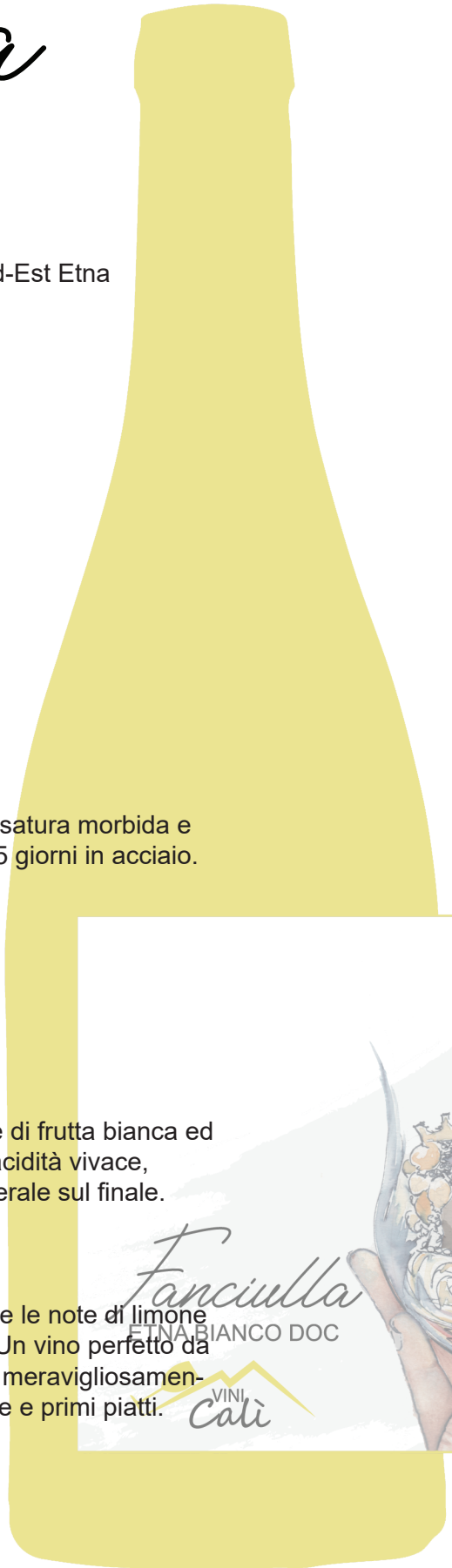
Fanciulla

ETNA BIANCO



AREA DI PRODUZIONE
Contrada Lavina, Linguaglossa, Versante Nord-Est Etna

UVAGGIO
80% Carricante, 15% Cataratto, 5% Grillo

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 % Vol

DENOMINAZIONE
Etna DOC Bianco

VIGNETI
Cordone speronato. Altitudine: 550 m s. l. m.

VINIFICAZIONE
Raccolte a mano ai primi giorni di ottobre.Pressatura morbida e fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni in acciaio.

INVECCHIAMENTO
8 mesi in acciaio, almeno 2 in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE
Vino fresco e aromatico, caratterizzato da note di frutta bianca ed erbe aromatiche. Ricco di sapore, nasce con acidità vivace, fresca e salata, con un esaltante essenza minerale sul finale. Lungo, persistente e sapido.

ABBINAMENTI
La sua distinta mineralità vulcanica, la salinità e le note di limone portano un'atmosfera che ricorda la spiaggia. Un vino perfetto da abbinare con diverse tipologie di cibi, si sposa meravigliosamente con i frutti di mare, pesce alla griglia, verdure e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°C